

حرب السموم

4

سموم الحيوانات



سلسلة أقتلهم بصمت

سلسلة

الاستخراج

التصنيع

الاستخدام

خذ بثأرك منهم أيها الموحد
تقديم مؤسسة الصقري للعلوم الحربية

تحميل
Download PDF

بسم الله الرحمن الرحيم

مؤسسة الصقري للعلوم الحربية

تقدم سلسلة **أقتلهم بصمت**

سلسلة رقم 4

شرح درس سموم الحيوانات

من موسوعة حرب السموم

سموم الحيوانات

تنبيهات لابد منها :

1. قد لا يبلغ العامل من ثمرة العمل إلا أجر نيته فيه. فليנו المجاهد رفع راية التوحيد با الإثخان في أعدائها،

وليخلص المجاهد إخلاصاً يُكافأ إما بنصر عاجل أو جنة تُنسيه
محن الدنيا والآمها.

2. ليتق امرؤ ربه في استخدام هذه الوسائل وغيرها. فدماء
المسلمين مضاعفة الحرمة وفي إيذائهم إجرام لا يمكن لصقه
بصفة المجاهدين.

3. استخدم هذا المبتكر - كأى سلاح ذو حدين - بحكمة وتأن،
دون استعجال في أي مرحلة، ومع مراعاة كافة الاحتياطات في
جميع الأوقات.

**4. عند تحضير يجب عليك ارتداء الكمادات ولا تستنشق
الأبخرة المتصاعدة من التفاعلات.**

**5. عند الاستخدام يجب عليك ارتداء القفازات ان لم تلبسه
فاعلم أنك قتلت نفسك**

سم العقرب الأحمر :



(العقرب الأحمر). أو أي عقرب. الى كل

من يحب أن يضع السم في الأكل

1- حاول أن تمسك عقرب حياً ولا تخف

أمسكها بمقاط أو بأي شيء

2- أخرج السم منها ...هل لديك الطريقة بإخراج السم منها ؟

إليك الطريقة ..

حاول امساكها جيداً (ثبتها حتى لا تتحرك)عليك بموس أو مشرط قم بقطع ذيلها كاملاً بطول بالعربي أخرجها جرحاً عميقاً حتى يخرج السم أقطع الذيل الى نصفين ابتداءً من عند ظهرها الى عند الأبره
وحاول بأن لا تفقد السمبوضع قطعة بلاستيك ... ولا يلمس يديك (أحمى يدك جيداً)
3- عليك ببيضه ...كيف تضع السم ؟ قم بدهن البيض بكمية قليلة من السم

(حاول) ولا تستصعب الأمور.فهي سهلة.دعها من خمس دقائق الى عشر دقائق كرر العملية على الأقل مرتين أو ثلاث مراتقدم البيضه مسلوقه أو مقلية السم الموضوع في البيضه قليل جدا بمقدار خمس قطرات فقط إن كان أقل أو أكثر فلا مشكله نفس الطريقه مع البطاطس ولكن بوضع السم داخل البطاطس بأبره (ابره التطعيم) بكمية قليلة أى بمقدار عقرب متوسط



سم جلد الضفدع :

تسلخ جلود الضفدع وتنشفه ثم تطحنه ثم تضع فوقه ماء مع السكين لمدة شهر حتى تصدى اي شخص تطعنه بها يموت بمجرد ملامسة الدم وليس شرط ان تكون في مكان قاتل اجتهد

سم سمكة التونة :



هل تعلمون أن سمكة التونة وكل أعضاء عائلتها (الذين يشبهونها في الشكل) تصبح سما قاتل إذا ما تركت في درجة حرارة الغرفة لمدة 10 - 12 ساعة في ظروف بعيدة عن البرودة بعد أن تأتي طازجة من البحر وذلك لتتحلل الحمض الأميني الهستدين الى هستامين عن طريق البكتريا المحللة للبروتين يعني من أكل من هذه التونا المتروكة في العراء لهذه الفترة سوف يموت في ظرف 5 دقائق لا غير حتى ولو طبخ السمك بأي طريقة لذا نرى الشركات الأوروبية التي تستورد هذه النوعية من الأسماك تطلب تقريراً مفصلاً عن نسبة الهستامين

نبراً إلى الله من استخدامه ضدّ المسلمين

إخوانكم مؤسسة الصقري للعلوم

الحربية

